

# IOGURTES SEM LACTOSE



## CONFEÇÃO

1. No Copo juntar o leite, o açúcar e o leite em pó, regular temp. 50º, 4 min, vel. 6
2. APENAS depois deste tempo é que se pode juntar o iogurte, misturando durante 15 seg na vel.6 (sem temperatura)
3. Colocar nos recipientes finais (frascos, etc), tapar e deixar fermentar durante 10/12 horas
4. - Na iogurteira

## INGREDIENTES

- 7 IOGURTES
- 800 G DE LEITE (USEI MEIO GORDO CONTINENTE SEM LACTOSE)
- 1 COPINHO BEM CHEIO DE LEITE EM PÓ (USEI O PÓ DE AVEIA)
- 1/2 COPINHO DE AÇÚCAR (SE DESEJADO, USEI AMARELO)
- 1 IOGURTE NATURAL (FEITO NA CC)